

Käsespätzle



Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]

Maultaschen mit schwarzer Bohnen-Sauce

Dies ist nicht unbedingt ein asiatisches Gericht. Eher ein Gericht nach dem Motto East meets West.

Schwäbische Maultaschen. Mit chinesischer, schwarzer Bohnen-Sauce.

Aber vielleicht kann man auf diese Weise auch Asiaten dafür gewinnen, die deutsche Küche und deren Produkte kennenzulernen.

Nun, auf alle Fälle passt die Sauce sehr gut zu der Pasta. Ich habe da beim Asia-Shop einen richtigen Treffer gelandet beim Einkauf. Ich kannte bisher nur schwarze Knoblauch-Bohnen-Sauce, die aus Sojabohnen, Knoblauch und Gewürzen hergestellt wird und wirklich sehr stark nach Knoblauch schmeckt. Diese schwarze Bohnen-Sauce ist anders, sie ist nicht scharf, sondern nur sehr würzig. Und würde sicherlich als Zutat zu einer Sauce für einen Braten oder auch für Hähnchen usw. sicher sehr gut passen.

Zudem ist dies aufgrund der Menge der verwendeten Pasta eher ein Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Und das Gericht ist in 10 Minuten zubereitet und bedarf nur

zweier Produkte.

[amd-zlrecipe-recipe:736]

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]